

CHOCOLATELIER

19 allée Neuve, 54520 LAXOU

Fanny NENNIG



Fanny NENNIG

PRALINES CROUSTILLANTS FEUILLETINE

Ingrédients pour 50 bonbons environ :

210g de praliné amande noisette

105g de chocolat noir

35g de feuilletine (brisures de crêpes dentelles)

Pour l'enrobage : 50g de pur cacao

Préparation :

Bien mélanger le praliné. Faire fondre le chocolat.

Ajouter le chocolat fondu au praliné. Bien mélanger.

Ajouter la feuilletine. Mélanger délicatement.

Etaler sur une plaque ou dans un cadre d'environ 1 cm de hauteur. (Tripler les quantités pour remplir une plaque à pâtisserie).

Laisser durcir 10 à 15 minutes au frais.

Détailler au couteau des carrés de 2x2cm.

Enrober dans le cacao. Tamiser.

BONNE DEGUSTATION !

Chocolatier 19 allée Neuve, 54520 LAXOU

Téléphone : 06.19.77.35.34 Site internet : www.chocolatier.fr



ChocolAtelier

- Ateliers d'initiation ou de perfectionnement au **travail du chocolat**,
- **Accompagnement personnalisé** pour vos réalisations à l'occasion de fêtes de famille,
- Ateliers de cohésion d'équipe en **entreprise**,
- Animations pour les **Comités d'entreprise** (dégustation, ateliers chocolat, animation du Noël des enfants du personnel),

Soirées dégustation en entreprise, à domicile, ou à l'atelier

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018